

Marktzicht

PRINSENBEEK



Traditionele buffetten



TRADITIONELE BUFFETTEN

'T Bikse Buffet

'T Bikse Buffet is een koud buffet en is als volgt samengesteld:

- Gevuld ei
- Gevulde tomaat met Hollandse garnaltjes
- Borrelboutjes, warm geserveerd
- Verse Hollandse haring met uitjes
- Gerookte filet van regenboogforel
- Groene salade met rucola, Grana Padano, spekjes en balsamico dressing
- Stukjes meloen geserveerd met Serranoham
- Schaal met diverse soorten vlees
- Schotel met gemarineerde garnalen en krabsticks
- Fraai opgemaakte huzarensalade
- Kruidenboter
- Desem stokbrood

De buffetten zijn aan te vullen met:

Bikse beenham met een overheerlijke champignonsaus

2 stukjes kipsaté met satésaus met stokbrood

Rendang

Gekruide gehaktballetjes in tomatensaus

Zeebaarsfilet in een zacht romige garnalensaus

Gegrilde gemarineerde spareribs

Varkensmedaillons met champignonroomsaus

Verse frites

Nasi- of bami

Aardappelgratin

Gebakken krielaardappeltjes

Groente ratatouille

Gerookte Noorse zalm

Zalmfilet in een zachte wittewijnsaus

Malse Kippendijfilet in heerlijke graanmosterdsaus

Kaasplateau samengesteld uit drie soorten Franse kaas



Traditioneel buffet Marktzicht 1

Warme gerechten:

- Huisgemaakte aardappelgratin
- Gegrilde groenten van het seizoen
- Malse kippendijfilet in heerlijke graanmosterdsaus
- Op de huid gebakken zalmfilet
- Varkenshaasmedaillons in peperroomsaus

Koude gerechten:

- Pastasalade
- Frisse groene salade met spekjes en Grana Padano
- Huisgemaakte tomatensalade
- Tapenade
- Kruidenboter
- Desem stokbrood

Traditioneel buffet Marktzicht 2

Warme gerechten:

- Varkenshaasmedaillons in champignonroomsaus
- Huisgemaakte aardappelgratin
- Kipsaté met satésaus
- Huisgemaakte nasi

Koude Gerechten:

- Pastasalade
- Kruidenboter
- Desem stokbrood



Traditioneel buffet Marktzicht 3

Warme gerechten:

- Malse kippendijfilet met champignons, paprika en ui
- Boeuf bourguignon

Koude gerechten:

- Carpaccio van rund met rucola, pittenmix, Grana Padano en truffelmayonaise
- Meloen met Serranoham
- Huisgemaakte aardappelsalade
- Kruidenboter
- Desem stokbrood

Traditioneel buffet Buffet 4

Warme gerechten:

- Heldere runderbouillon met verse groenten
- Varkenshaasmedaillons met champignonroomsaus
- Op de huid gebakken zalmfilet

Koude gerechten:

- Gevuld ei
- Gevulde tomaat met Hollandse garnalen
- Gerookte Noorse zalmzijde met kappertjes en mierikswortelsaus
- Meloen met Serranoham
- Rolletjes beenham met asperge
- Verse Hollandse haring met uitjes
- Schotel van gerookte kipfilet geserveerd en een pittige cocktailsaus
- Gekruide gehaktballetjes
- Rundvleessalade
- Kruidenboter
- Desem stokbrood



Traditioneel buffet 5

Warme gerechten:

- Heldere runderbouillon met verse groenten
- Bikse beenham met een overheerlijke champignonsaus
- Saté met huisgemaakte nasi

Koude gerechten:

- Gevuld ei
- Gevulde tomaat met Hollandse garnalen
- Rolletjes beenham met asperge
- Verse Hollandse haring met uitjes
- Gerookte Noorse zalmzijde met kappertjes en mierikswortelsaus
- Meloen met Serranoham
- Garnaaltjes met heerlijke cocktailsaus
- Gerookte filet van regenboogforel
- Huzarensalade
- Kruidenboter
- Desem stokbrood



Dessert buffet

Om uw buffet of diner op exclusieve wijze af te sluiten bieden wij u het dessert buffet, dat geheel naar eigen wensen kan worden samengesteld. Dit dessert wordt op een stijlvolle wijze in buffetvorm gepresenteerd. De prijzen die achter de gerechten staan vermeld zijn per persoon.

- Vesuvius:
Ijsberg met een kapsel van eiwit geserveerd met warme aardbeiensaus, spectaculair binnengebracht met vuurwerk
- Diverse soorten bavarois:
Keuze uit diverse smaken; ananas, aardbei & chocolade
- Verse fruit salade:
Samenstelling van diverse vruchten
- Assortiment dessert gebak peer/karamel, framboos, citroen of passievrucht
- 2 mini weckpotjes
o.a. chocolademousse, tiramisu, creme brulee

